

SARTÉN ELÉCTRICO DE 4 CUARTOS (10.5"/26CM)



Manual de Instrucciones

- Para prevenir daños personales y/o a la propiedad, lea y siga las instrucciones y advertencias de este manual.
- Asegúrese de leer bien las Instrucciones de Seguridad antes de usar el producto.
- Por favor mantenga este manual del usuario en un lugar de fácil acceso.
- Este producto fue diseñado para ser usado dentro de su casa.
- El diseño y desarrollo del producto pudiesen ser actualizados sin notificación pública.



ROYAL PRESTIGE®

ÍNDICE

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad para evitar riesgos de incendio, daños a la propiedad, descargas eléctricas o lesiones personales. Algunas de dichas precauciones son:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- No toque las superficies calientes. Use las asas, o espere a que el utensilio se enfríe completamente.
- No use el Sartén Eléctrico Royal Core si todas las agarraderas no están colocadas correctamente.
- El Royal Core no debe ser usado por niños. No los deje usar o estar cerca de este artefacto.
- Para prevenir incendios, descargas eléctricas o lesiones, no introduzca el Control de Temperatura, el cable o el enchufe dentro de agua u otros líquidos.
- Desconecte el sartén cuando no lo esté usando y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de asearlo y de poner o quitar partes.
- No utilice el Sartén Eléctrico si el cable o el enchufe se han dañado de alguna forma.
- No utilice el Royal Core si no está funcionando apropiadamente o se ha dañado de alguna forma. Envíelo al Centro de Servicio Royal Prestige® para su inspección, reparación o ajustes.
- El uso de cualquier accesorio o aditamento que no ha sido recomendado por Royal Prestige®, podría ocasionar lesiones, incendios o descargas eléctricas, y a su vez anulará cualquier garantía.
- No utilice el producto al aire libre.
- No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa, mesón o cualquier otra superficie, ni que toque áreas calientes.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Este utensilio no debe ser utilizado para freír.
- No lo ponga sobre o cerca de una hornilla caliente a gas o eléctrica, ni en un horno caliente.
- Se debe tener extremo cuidado al mover un artefacto que contenga líquidos calientes.
- Siempre introduzca primero el enchufe en el sartén y después conecte el cable al tomacorriente de la pared. Para desconectarlo, presione el botón de apagado *(off)* ubicado en el control y desenchufe el cable del tomacorriente.
- El Sartén Eléctrico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe debe ser conectado sólo en un tomacorriente adecuado y calzará en una dirección específica. Si el enchufe no encaja correctamente en el tomacorriente, cámbielo de posición. Si luego de cambiarlo no entra, utilice otro tomacorriente. NO INTENTE MODIFICAR EL ENCHUFE DE MANERA ALGUNA.
- No utilice el Sartén Eléctrico para propósitos diferentes al previsto.
- Si gotea aceite por las asas o cualquier otra parte del artefacto, NO LO UTILICE. Comuníquese con el Centro de Servicio al Cliente de Royal Prestige®.
- Desenchufe y espere a que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Después de limpiar el sartén, asegúrese de que la entrada de corriente (en donde se enchufa el Control de Temperatura) haya sido secada minuciosamente. Esta área debe estar completamente seca antes de volver a usar el sartén.
- Revise las asas antes de usar el sartén, y asegúrese de que los tornillos estén bien ajustados.
- Úselo solamente con el Control de Temperatura incluido (Modelo 401).
- No utilice el sartén, si las asas no están bien sujetadas.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Si su sartén se cae o rompe, revíselo antes de volverlo a usar. Si alguna de las partes está suelta, hay aceite goteando por debajo de las asas o usted no está seguro al respecto, NO LO UTILICE. Pida que su utensilio sea revisado por el Centro de Servicio Royal Prestige®.
- Nunca sumerja el sartén caliente en agua.
- NO PONGA el sartén caliente en la mesa para servir la comida.

ADVERTENCIA: Para prevenir lesiones personales o daños a la propiedad ocasionados por fuego, siempre desconecte éste y cualquier otro artefacto eléctrico cuando no lo utilice.

PRECAUCIÓN: Por seguridad, su Royal Core tiene un cordón corto. NO LO UTILICE con un cable de extensión. Para prevenir daños personales o a la propiedad, no deje caer o colgar el cordón sobre la mesa o cualquier superficie donde pueda ser halado por los niños o tropezado accidentalmente. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS UTILICEN ESTE PRODUCTO, NI QUE ESTÉN CERCA DE ÉL.

PRECAUCIÓN: Para prevenir lesiones personales o daños a la propiedad, antes de cada uso, revise el cordón para identificar cualquier daño o desgaste. No utilice el producto si éste o el cordón tienen algún daño o no están trabajando apropiadamente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

INTRODUCCIÓN

Felicitaciones por la compra de su nuevo Sartén Eléctrico Royal Core de 4 cuartos (10.5”/26cm) de Royal Prestige®. Los artefactos eléctricos que contienen un núcleo sellado de aceite permiten cocinar rápidamente y distribuyen el calor uniformemente en toda la superficie, reduciendo a la vez el riesgo de que existan zonas de temperatura más elevada. El diseño, que permite que el aceite conductor de calor esté rodeado con acero inoxidable de calidad, ofrece uno de los mejores métodos de conducción de calor disponibles en el mercado.

Nuestro Control de Temperatura le permite escoger el ajuste más óptimo para sus recetas. Incluye un reloj para controlar el tiempo de cocción, el cual hace que el producto se apague automáticamente. Usted puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción en cualquier momento mientras se está cocinando. Además, el Royal Core se mantendrá caliente después de haber sido desconectado.

Una vez que haya retirado el Control de Temperatura y el utensilio se haya enfriado completamente, puede ser sumergido en el agua. Puede lavarlo fácilmente en el fregadero sin riesgo de que el agua dañe la Unidad de Calentamiento, ya que ésta ha sido sellada por debajo de la superficie de cocción.

USO Y CUIDADO



- El Control de Temperatura sonará cada vez que un botón sea presionado.

USO Y CUIDADO

LIMPIEZA PREVIA A LA UTILIZACIÓN

Antes de usar su Royal Core por primera vez, siga estas instrucciones:

1. Sáquelo del material de empaque y retire las etiquetas adhesivas.
2. Lave la base y la tapa en agua tibia y jabonosa, combinada con una taza de vinagre por cada galón de agua. Enjuáguelas en agua tibia limpia y séquelas a fondo con un paño suave o una toalla.
3. Seque el sartén completamente antes de conectar el Control de Temperatura. Preste mucha atención a la entrada de corriente.
4. Retire el plástico protector que cubre al Control de Temperatura.

PRECAUCIÓN: Para prevenir el riesgo de descargas eléctricas, siempre retire el Control de Temperatura antes de sumergir el sartén en el agua.

NO SUMERGA EL CONTROL DE TEMPERATURA. Utilice este sartén solamente con el Control de Temperatura que le ha sido provisto.

MODO DE EMPLEO

1. Colóquelo sobre una superficie plana, seca y resistente al calor. Asegúrese de que sus manos estén secas. PRECAUCIÓN: Siempre use el sartén a por lo menos 4"/10cm de distancia de la pared.
2. Conecte el Control de Temperatura a la entrada de corriente del sartén, localizada en la base. Enchufe el artefacto al tomacorriente. Siempre precaliente el utensilio destapado, a menos que la receta especifique que se debe empezar con el sartén frío. Si agrega alimentos que fueron sacados directamente del congelador, use la temperatura de acuerdo a la guía, pero asegúrese que el período de cocción sea mayor. Si utiliza aceite, manteca, mantequilla o margarina para freír o saltear, agréguelo antes del precalentamiento.
3. El control puede ser programado a una temperatura específica o puede usarse una opción pre-programada para cocinar arroz.

USO Y CUIDADO

4. Para programar el control a una temperatura específica, haga lo siguiente:
   - Cuando presione el botón de encendido *(ON)*, la pantalla marcará “250ºF”.
   - La temperatura aumentará o disminuirá en incrementos de 5 grados, al pulsar los botones para SUBIR /BAJAR.
   - Mantenga presionados los botones para SUBIR/BAJAR para aumentar o reducir la temperatura en incrementos de 25 grados.
   - Una vez que haya ingresado la temperatura deseada; comenzará automáticamente en tres segundos.
   - Cuando se haya alcanzado la temperatura seleccionada, el control sonará tres veces.
5. Cocinar arroz es aún más fácil con nuestras opciones pre-programadas. Empiece colocando los ingredientes (vea el cuadro de abajo).
   - Coloque la tapa sobre el Sartén y cierre la válvula Redi-Temp®.
   - Presione el botón para SUBIR o BAJAR hasta encontrar la opción deseada.
   - El sartén automáticamente se calentará hasta comenzar a hervir, y luego cocinará el arroz. Una vez que el arroz esté cocinado, el Control de Temperatura sonará 3 veces y se apagará.
   - La opción ARROZ 1 (*RICE* 1-R1) funciona con una temperatura menor y un tiempo de cocción más corto. Es recomendada para cocinar de 1 a 2 tazas de arroz.
   - La opción ARROZ 2 (*RICE* 2 – R2) funciona con una temperatura mayor y un tiempo de cocción más largo. Es recomendada para cocinar de 3 a 4 tazas de arroz.

TIPO	CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	OPCIONES*
VARIEDADES DE ARROZ ESTÁNDAR	1 TAZA	1 TAZA	R1
VARIEDADES DE ARROZ ESTÁNDAR	2 TAZAS	2 TAZAS	R1
VARIEDADES DE ARROZ ESTÁNDAR	3 TAZAS	3 TAZAS	R2
VARIEDADES DE ARROZ ESTÁNDAR	4 TAZAS	4 TAZAS	R2
ARROZ “JASMINE”	2 TAZAS	3 1/2 TAZAS	R1
ARROZ “CALROSE”	2 TAZAS	2 3/4 TAZAS	R1

***Éstas son indicaciones generales y los resultados pudiesen variar según la cantidad, el tipo de arroz y la marca. No use más de 4 tazas de arroz crudo. NO EXCEDA LA CAPACIDAD DEL UTENSILIO.**

ESPECIFICACIONES GENERALES DE TEMPERATURA*

OPCIÓN DE COCCIÓN	TEMPERATURA	COMIDAS
BÁSICO	Calentar o cocer a fuego lento. 150°F A 200°F 65°C A 95°C	Mantener calientes las comidas; cocer las carnes a fuego lento.
	BAJA 225°F A 250°F 105°C A 120°C	Estofar o guisar carne; saltear vegetales, preparar salsas, cazuelas, arroz chino.
	MEDIA - BAJA 275°F A 300°F 135°C A 150°C	Preparar huevos, salsas para carnes, dulces o pudines.
	MEDIA 325°F A 350°F 165°C A 175°C	Dorar carnes y mariscos; hornear pasteles, panqueques y tostadas francesas; hacer sándwiches a la plancha; freír papas.
	MEDIA - ALTA 375°F A 400°F 190°C A 205°C	Tostar a fuego alto carnes y aves; saltear pollo.
	ALTA 425°F A 450°F 220°C A 235°C	Asar carnes y pescados; saltear carnes; hacer palomitas de maíz.
COCCIÓN LENTA 5-7 HORAS	170°F A 200°F 77°C A 93°C	Cocer a fuego lento frijoles *(baked beans)*, estofados, sopas con trozos de carne, cereales. Cocer al vapor vegetales frescos, perros calientes.
COCCIÓN LENTA 3-5 HORAS	170°F A 200°F 77°C A 93°C	Cocer salsas para aperitivos, carnes de res, barbacoa, etc.
COCCIÓN LENTA 2-3 HORAS	200°F A 220°F 95°C A 105°C	Cocer rápidamente: costillas, piernas de cordero, calabazas, vegetales y jugos de frutas, salsas de queso. Cocer a fuego lento: vegetales congelados, papas, mazorcas de maíz, pimentones rellenos, mariscos y buñuelos *(dumplings)*.
COCCIÓN LENTA 1-3 HORAS	230°F A 250°F 110°C A 120°C	Hervir líquidos. Cocer a fuego alto: carne adobada, carne para asar, costillas. Espesar salsas para carnes, sopas y salsas. Preparar puré de manzana, compota de manzana, chocolate caliente.

***Este cuadro sólo debe ser usado como guía. Los tiempos podrían variar. Cuando prepare carne asada, puerco o aves, inserte un termómetro para carnes en la parte más gruesa para asegurarse que la temperatura apropiada ha sido alcanzada.**

USO Y CUIDADO

CONSEJOS ADICIONALES PARA COCINAR

1. Si está usando la tapa y ésta empieza a sacudirse o aparecen burbujas de líquido alrededor del borde, simplemente reduzca la temperatura en 25°F/14°C.

2. Si la tapa “se sella” durante la cocción, simplemente abra la válvula Redi-Temp®.

PRECAUCIÓN: No intente halar la tapa, pues podrían salpicar los alimentos y ocasionar lesiones personales o daños a la propiedad.

3. No permita que alimentos ácidos o sazonados permanezcan en el utensilio por períodos largos de tiempo.

4. Aunque el acero inoxidable es muy duradero, podría picarse si sal no disuelta es dejada en el fondo de su utensilio. La sal debe ser siempre agregada a líquidos en ebullición y disuelta completamente.

LIMPIEZA POSTERIOR A LA UTILIZACIÓN:

1. Es importante limpiar profundamente su Royal Core después de cada uso. Desconecte el Control de Temperatura del tomacorriente y después del sartén. Déjelo enfriar completamente antes de lavarlo. Use agua caliente con jabón suave para platos y una esponja o un paño de cocina para remover los residuos de comida. Los utensilios de cocina pueden decolorarse o mancharse si no se limpian apropiadamente antes y después de usarlos. Ello sería considerado como uso incorrecto del producto y anularía la garantía.

2. Después de retirar el Control de Temperatura y de que el sartén se haya enfriado completamente, puede sumergirlo en agua.

PRECAUCIÓN: Deje enfriar el sartén completamente antes de limpiarlo. No sumerja artefactos calientes en agua. Siempre remueva el Control de Temperatura antes de limpiar el sartén o de colocarlo en agua.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

PARA MAYOR INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA, POR FAVOR VISITE NUESTRA PÁGINA WEB:
www.royalprestige.com

Para servicio bajo garantía, envíe el producto a nuestro Centro de Servicio:

Hy Cite Corporation
Centro de Servicio Royal Prestige®
2115 Pinehurst Drive
Middleton, WI 53562
1-800-279-3373

No intente reparar usted mismo su Sartén Eléctrico Royal Core.